



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR TATLISI KREMA VİŞNE SOS EŞLİĞİNDE

650 gr tatlı lor peyniri
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı un (45 gr)
½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
½ su bardağı krema, çırpılmış
Şerbet için
2 su bardağı şeker (400 gr)
2 su bardağı su (500 ml)
Yarım limonun suyu
Vişne sosu için
1 çay bardağı dondurulmuş vişne (50 gr)
3 çorba kaşığı toz şeker (30 gr)
¼ paket Pakmaya Şekerli Vanilin

İlk önce şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10-12 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Lor peynirini yumurtalar, un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile bir kaba alıp iyice yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru 15 parçaya bölüp parçaları yuvarlayın ve cam bir fırın kabına dizin.

Lor tatlılarını 1800C fırında üzerleri pembeleşene kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız sıcak lor tatlılarının üzerine soğuyan şerbeti dökün.

Vişne sosu için hazırladığınız tüm malzemeleri ufak bir tencerede kaynamaya koyun. Biraz koyulaşana kadar birkaç dakika kaynatıp ateşten alın, soğumaya bırakın.

Tatlılar şerbeti çektikten sonra çırpılmış krema ve vişne sos eşliğinde servis edin.

